

Copas

El tamaño sí importa

En forma de flauta, de tulipa o de balón, con diferentes diámetros y variadas alturas pero siempre con gran pureza de líneas y en liviano cristal, el diseño de una copa es decisivo para apreciar un vino en toda su complejidad.

POR
VIS MOLINA

CUALQUIER AFICIONADO al vino, por profano que se declare, puede apreciar el enorme placer que proporciona el degustar ese delicioso caldo en una copa adecuada. Desde luego, la estética cuenta mucho. Pero no sólo es placer visual lo que se busca en una copa bonita y elegante, sino que su diseño tiene una gran importancia a la hora de saborear el contenido. Según Roger Vinsà (sumiller del restaurante Moo de Barcelona que, a sus treinta y un años, resultó elegido campeón de Europa en el campeonato del mundo de sumilleres en el 2007 y subcampeón del mundo en el mismo certamen celebrado un año después), "no podemos decir que la copa altere el sabor del vino, pero sí afirmar que los matices cambian en una u otra copa según el tipo de uva y de clima. La forma del recipiente permite detectar más o menos acidez, aroma y amargor del vino que contiene. La copa recoge estos aspectos y puede reforzarlos o mitigarlos, y desde luego, su diseño es primordial en la conducción de un aroma".

ESPÍRITU PIONERO

Hace ya varias décadas que se descubrió la trascendencia del diseño de una cristalería a la hora de catar, o tan sólo saborear, buenos caldos. Los pioneros en investigar este apasionante tema fueron los Riedel, una dinastía cristalería que empezó su andadura en la Bohemia de 1756. Allí abrieron varias fábricas en las que se producían, siempre con la técnica artesanal del soplado a boca, las clásicas copas talladas y coloreadas. Después de la Segunda Guerra Mundial, las fábricas de Riedel en Checoslovaquia fueron nacionalizadas por el régimen comunista y Claus Joseph Riedel, por entonces al frente del negocio, tuvo que empezar de cero en Austria. Fue entonces cuando inició su exhaustiva investigación acerca de la influencia que la forma, el volumen y el tamaño de las copas tenía en la percepción del aroma y el sabor de los vinos, inaugurando una nueva colección, de línea sencilla pero muy estudiada, para conseguir unos fines muy determinados. En la década de los 50 empezó a desarrollar la serie Sommeliers que, además de hacerse con numerosos premios y estar en las colecciones de museos de todo el mundo, se ha conver-

La copa de cata, señas de identidad.

EL CRISTAL: soplado a boca y sin tallar, para que sea fino y transparente. Así permitirá apreciar el color y el brillo del vino y, en el caso de los espumosos, las burbujas. **EL TAMAÑO:** incide en los aromas mediante su mayor o menor aireación, difusión o concentración. Y el diámetro y grosor del borde se diseñará para dirigir específicamente el líquido a la zona más adecuada del paladar y la lengua, según el tipo de vino. **LA ALTURA:** la copa debe ser alta y fina, para poder ser sujeta con facilidad. Siempre debe cogerse por la parte más fina (el tallo) o por la base, para no ensuciar el cristal ni aumentar la temperatura del vino en contacto con las manos. **LA CAPACIDAD:** debe ser superior a los 210 mililitros. Como máximo, la copa debe llenarse entre un cuarto y un tercio de su capacidad. Así se podrá observar con nitidez el ribete del vino y agitar éste en la fase olfativa, sin peligro de derramarlo.

tido en el patrón de calidad que las copas de catadores deben alcanzar. Esta colección consta ya de más de treinta copas, cada una de las cuales está pensada para degustar un tipo particular de vino o bebida alcohólica. El diseño del recipiente está rigurosamente estudiado para dirigir el flujo del líquido a la zona gustativa correcta de la lengua, asegurando así una experiencia redonda y equilibrada del gusto y guiándose siempre por la máxima de que "el contenido es el que determina la forma y ésta debe resaltar las características del vino". Asimismo, su cristal, trabajado artesanalmente, es de una pureza extraordinaria, liso y del mínimo grosor posible, de modo que permite apreciar al máximo las variedades cromáticas y los brillos del líquido que contiene. Por todo ello y por la capacidad de hacer que los caldos disfrutados en sus copas muestren mayor profundidad y equilibrio, Riedel está considerada actualmente (con Maximilian Riedel, la onceava generación, al frente) cómo la marca por excelencia de los catadores profesionales. Jordi Segura, responsable de Riedel en España, afirma "que el objetivo de Riedel siempre ha sido la función y nunca la estética. Las nuestras son copas técnicas, nuestra investigación siempre va dirigida conseguir una valoración del vino completa y profunda, potenciando sus cualidades". Puro, frío y transparente

Como apuntábamos arriba, la importancia del cristal para la cata de un vino es también sustancial. Según Vinsà es "definitiva la diferencia que se aprecia entre una copa de cristal soplado a boca y otra hecha a máquina. El cristal soplado tiene unos acabados más finos e imperfectos, por lo que recoge muy bien el calor del vino y distribuye aún mejor sus aromas, a la vez que permite su observación de una forma muy pura y muy directa. También es importante el porcentaje de plomo,

ya que éste da más porosidad al cristal permitiéndole mayor aireación. En definitiva, es cómo un violín hecho a mano, que emite unas notas más rítmicas y melódicas que otro de fabricación industrial". Jordi Segura destaca que la cantidad mínima necesaria de plomo en un cristal ha de ser de un 24 %. "El plomo (continúa Segura) aporta transparencia y potencia el aspecto olfativo, y el hecho de ser cristal trabajado artesanalmente proporciona una finura y una delicadeza extraordinarias que predispone al catador al disfrute del vino".

Son otras las marcas que también se dedican a la creación de copas cuidadosamente estudiadas para el disfrute del vino, como Schott Zwiesel, Baccarat, Atlantis Cristal o Sevre (por citar sólo algunas), pero ninguna llega al nivel de refinamiento de Riedel, que conti-



Grape
Pinot Noir

TINTOS

Las más utilizadas son la Borgoña y la Burdeos. La primera, de gran volumen y boca ancha, tiene el borde superior algo acampanado para realzar los sabores y dirigir el vino a la punta de la lengua. La Burdeos, con cáliz más alto, está diseñada para destacar las características únicas de los caldos de esa región.

Grape
Syrah Shiraz

Grape
Cabernet

ESPUMOSOS

Copa tipo flauta, para poder ver el ascenso de las burbujas.

Grape
Champagne
glass

JEREZ

El catavinos jerezano, corto y estrecho, es adecuado para la manzanilla o el fino. No permite que toda la intensidad aromática se manifieste con amplitud. Riedel lo reinterpreta alargándolo.

Grape
xxx